

Πώς θα διατηρήσετε φρέσκα τα λεμόνια για τρεις μήνες

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#) / [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Τα λεμόνια δεν είναι ένα ευαίσθητο εσπεριδοειδές, ούτε, όμως, και από τα πολύ ανθεκτικά.

Αν αφήσετε ένα λεμόνι έξω από το ψυγείο για μια εβδομάδα θα το δείτε να αφυδατώνεται. Και αυτό γιατί από τους πόρους που έχει στη φλούδα του χάνεται σταδιακά η υγρασία.

Πώς θα διατηρηθούν για τρεις μήνες

Αν θέλετε να διατηρήσετε τα λεμόνια σας για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα δεν έχετε παρά να τα διατηρήσετε... ενυδατωμένα. Πώς; Βάλτε τα σε ένα μπολ γεμάτο νερό και τοποθετήστε τα στο ψυγείο. Ο ιστότοπος [food.com](#) αναφέρει ότι έτσι μπορείτε να διατηρήσετε τα λεμόνια σας για τρεις μήνες!

Στη σακούλα

Πάντα η σακούλα είναι μια καλή λύση. Αν λοιπόν βάλετε τα λεμόνια σας σε αεροστεγή σακούλα και τα την τοποθετήσετε στο ψυγείο θα εξασφαλίσετε μεγαλύτερη διάρκεια ζωής των λεμονιών σας.

Στην κατάψυξη

Σε κάθε περίπτωση, όπως συμβαίνει με όλα τα τρόφιμα έτσι και με τα λεμόνια μπορούν να διατηρηθούν περισσότερο να καταψυχθούν. Πώς; Κόψτε τις φλούδες σε κομμάτια βάλτε τις σε μια σακούλα και στη συνέχεια την κατάψυξη. Αποθηκεύστε ξεχωριστά τον χυμό στην κατάψυξη.

Ενας άλλος τρόπος είναι να κόψετε το λεμόνι σε κομμάτια και να τα βάλετε στην κατάψυξη. Θεωρείται πιο πρακτικός τρόπος...

Μισό λεμόνι

Ενα άλλο πρόβλημα που όλες έχουμε αντιμετωπίσει είναι τα μισά λεμόνια. Συνήθως, όταν κόβουμε ένα λεμόνι για να το χρησιμοποιήσουμε το υπόλοιπο μισό καταλήγουμε να το πετάμε ύστερα από μια δυο ημέρες, καθώς έχει αφυδατωθεί τελείως.

Ομως, και αυτό το πρόβλημα μπορείτε να το αντιμετωπίσετε. Πώς; Σε ένα μικρό πιατάκι, ρίξτε ζάχαρη και τοποθετήστε πάνω της την κομμένη επιφάνεια-πλευρά από το λεμόνι. Διατηρήστε στο ψυγείο μέχρι την επόμενη φορά που θα το χρησιμοποιήσετε.

Πηγή: bovary.gr